PPENTRÉES CHAUDES	
Soupe de tomate ramallet rôtie avec basilic et fromage Mahón gratiné (7)	10,70 €
Consommé de poulet à la truffe, œuf poché et jambon ibérique (3-9-12)	11,90€
Assortiment de croquettes: soubressade, crevettes et ibérique (1-2-3-5-7-11-12)	16,20 €
Mozzarelle croustillante sur lit de confiture de tomate et basilic (1-3-7)	14,50 €
Fleur d'artichaut á l'huile d'olive V.E. Son Barbassa et cristaux de sal (-)	14,50 €
Foie gras grillé avec cèpes, pignons et toasts (1-8-12)	21,80 €
Cocotte de crevettes flambées à l'ail au 'pebre bord' et piments (2-5-12)	21,80 €
Calamar méditerranéen à la romana et aïoli (1-3-6-7-10-11-14)	21,80 €
Moules de la mer aux herbes aromatiques (12-14)	16,60 €
Aubergine rôtie avec sobrasada, miel et fromage de Mahón (7)	14,50 €
ENTRÉES FROIDES	
Jambon ibérique avec pain «cristal», tomate et HOVE Son Barbassa (1)	22,10€
Anchois sur toast de xeixa avec tapenade (1-4-12)	14,50 €
Filets de sardine fumée avec raisins, mâche et perles de Gilda (4-12)	16,50€
Carpaccio de filet mignon de veau, au fromage de Mahon affiné (7-12)	19,20€
Carpaccio de crevette rouge avec perles de citron vert et caviaroli (2-12)	19,20€
Burrata avec salade de tomates séchées à l'HOVE, roquette et basilic frais (7-12)	16,90€
Salade d'avocat, mangue, pousses, fruits secs et chia (6-8-10-11-12)	16,90 €
Salade avec fromage de chèvre, pistaches, croustillant d'ibérique et miel (1-7-8-12)	16,90 €
Tartare de thon, salade trempó et béret de guacamole (4-6-10-11-12)	20,10 €
PÂTES, RIZ ET VÉGÉTARIEN	
Curry de légumes avec riz basmati, chutney de mangue et papadums (12)	16,20€
Ravioli de saumon mariné, épinards, tomates sèchées et courgettes (1-4-7)	16,80€
Tortellini aux cèpes porcini et truffe (1-3-7-12)	16,50€
Paëlla mixte (2 personnes) Environ 30 min. (2-4-9-12-14)	p.p. 23,00 €
Paëlla poisson et fruits de mer (2 personnes) Environ 30 min. (2-4-9-12-14)	p.p. 25,00 €
POISSONS	
Filet de loup de mer sur lit de pommes de terre et "sofrito" (4-12)	29,00€
Calamar méditerranéen à la plancha à l'ail, au persil et lime (14)	26,40€
Tataki de thon sésame, poivrons grillés et croustillant de nori (4-6-10-11)	29,90€
Filet de turbot au cava avec palourdes et sauce aux huîtres (1-4-6-7-12-14)	29,90€
VIANDES	
Filet mignon de veau à la braise, foie gras et sauce aux cèpes (7-12)	34,70 €
Entrecôte de veau Black Angus grillé avec sauce sobrasada (7-12)	32,00€
Filet mignon d'agneau au miel et romarin (12)	31,50€
Poulet fermier au curry, riz basmati, chutney de mangue et papadums (12)	23,70€
Plume de porc ibérique grillée avec réduction de vin rouge et figue (12)	31,10€
Service, pain et olives par personne (1)	3,80€

DESSERTS	
Crème catalane (3-7)	9,50€
Cornet d'amandes avec glace à la figue de Barbarie (1-3-7-8)	10,40 €
Crêpe à la pomme et coulis de fraises (1-3-7-12)	10,10 €
Volcan au chocolat avec crème glacée et terre de caroube (1-3-7)	10,90 €
Biscuit glacé aux figues avec chocolat chaud et crocanti (1-3-7-8-12)	10,90 €
Gâteau éponge aux amandes avec glace à la vanille (3-7-8)	9,50 €
Granité aux amanades de Son Barbassa (7-8)	9,50€
Glace et sorbets divers (7-8)	8.80€

Les numéros entre parenthèse indiquent les allergènes que contient le plat.

